

«MIINI MEINIG»

Wetterherausforderungen

VON NICI PETER



Ganz ehrlich: Ich bin ja total der Kerzen-Mensch und liebe kühles Wetter. Aber etwas Sonne wäre trotzdem zwischen-durch schön. Da wurde ich vor zwei Wochen noch kurzzeitig schräg angesehen, als ich mit einem Rollkragenpulli zu einer Versammlung kam. Ja, da war es auch ein paar Grad wärmer. Jetzt bin ich froh, sind diese Pullis noch nicht in den tiefen Sphären meines Kleiderschranks verschwunden, sondern noch ganz vorne und bereit zum Anziehen.

Was aber wirklich positiv an diesem Wetter ist: Es backt und kocht sich viel leichter. Dies durfte meine Familie bereits erfahren als es abends statt kalter Küche Suppe und frisches Brot zum Essen gab. Meine geliebte Kappe kann ich übrigens auch weiterhin anziehen, ein weiterer Pluspunkt für das kühle Wetter. Und trotz der Kälte bevorzuge ich dieses Wetter vor den bald kommenden 30 Grad, die mir bereits jetzt ein Graus sind. Trotzdem würde ich die Spargelsaison gerne mit etwas Feinem vom Grill geniessen statt mit Voressen.

Und das, liebe Leserschaft, sind dann aber auch alle meine ach so grossen Probleme mit der Kälte. Jeder Obstbauer wird den Kopf schütteln bei diesen. Denn die Obstbäume stehen gerade in der Blüte, und Minustemperaturen können riesige Ernte-Einbusen verursachen. Ein Obstbauer erzählte mir, dass die Blüten an den Bäumen wie kleine offene Wunden sind. Sie brauchen Schutz, weil sie anfällig sind auf Schädlings und Pilze. Jede Blüte ergibt theoretisch einen Apfel, und wenn die Blüte beschädigt wird, ist der entstehende Apfel ebenfalls davon betroffen. Bei den jetzigen Temperaturen fliegen keine Bienen, um die Blüten zu befruchten. Da geht es dann nicht nur um kalte Ohren und Menüplanänderungen, sondern um Geld und Existenzen. Der Landwirt arbeitet mit der Natur, was nie einfach ist. Banges Hoffen und Nächte ohne Schlaf gehören zum täglichen Brot. Aber können sie einfach nur abwarten und hoffen? Nein, es gibt Optionen, aber diese sind gut abzuwägen. Den meisten sind sie mit hohen Kosten verbunden.

Auch für uns Kunden heisst es hoffen. Wir sollten uns bewusst sein, dass unsere regionalen Produkte wie Erdbeeren, Spargel, Trauben nicht selbstverständlich sind.

Frisch in den Kühlschrank geliefert

Bereit für mehr, genau das ist das Team vom Regio-Puur. Wöchentlich bringen sie um die 100 Bestellungen zu ihrer Kundschaft und sorgen dafür, dass diese regional und saisonal versorgt ist. Ihre Produkte werden von hiesigen Produzenten hergestellt, und sie liefern diese anhand der Bestellung über ihren Onlineshop aus. Aber nicht nur dies, ihr Ziel ist es, dass ihre Kunden ihren Wocheneinkauf online vornehmen können und vom Regio-Puur vor die Haustür geliefert bekommen.

VON NICI PETER

Seit drei Jahren sind die beiden Regio-Puur-Gründer Lisa Fuchs und Bruno Bosshard ihren Lieferservice am auf- und ausbauen. Immer wieder standen sie vor grösseren Herausforderungen wie Sortiment-Erweiterungen, aber auch Sortiment-Abbau. Nicht immer lief alles wie am Schnürchen. Die sogenannten Kinderkrankheiten sind jetzt überwunden, ihr Konzept und der Ablauf sitzen. Jetzt sind sie bereit für mehr Kundschaft.

Seit der Coronapandemie im Jahr 2020 gibt es das Unternehmen Regio-Puur. Wie kam es damals dazu?

Lisa Fuchs: Mit der Eierlieferung «Eiderfuchs» von unserem Betrieb hat eigentlich alles begonnen. Ich habe damals die Eier von unserem Hof unseren Kunden geliefert. Irgendwann gab es dann nicht nur Eier, sondern auch selbargemachte Spätzli und Brote, die ich verkaufte. Dann kam die Pandemie, und der Lieferservice wurde immer gefragter. Als dann verschiedene Lieferanten dazu kamen, habe ich zusammen mit Bruno den Lieferservice Regio-Puur gegründet. Bruno war davor einer meiner grössten Kritiker bei meinen selbstgemachten Spätzli. Er spornte mich immer dazu an, noch besser zu werden. Er bot mir damals seine Hilfe an, wenn einmal Not am Mann sei und ich beim Liefern Hilfe benötige. Es ging keine drei Tage, da nahm ich sein Angebot an. Und seither sind wir ein gutes Gespann.

Was hat sich seit der Anfangszeit bei Regio-Puur verändert?

Bruno Bosshard: Klar die Erfahrung und unser Wissen, was wir uns selbst angeleitet haben. Zu Beginn sind wir ins kalte Wasser gesprungen und haben den Schritt gewagt. Wir starteten auch viel kleiner. Gemüse, Brot und Eier gehörten anfangs zum Sortiment. Jetzt bieten wir von Milchprodukten über Brot zu Früchten eigentlich alles für den Wocheneinkauf an.



BILD NICI PETER

Bruno Bosshard und Lisa Fuchs stehen hinter dem Lieferservice Regio-Puur. Zu Beginn lieferten beide die Bestellungen noch selbst aus, heute übernimmt dies das Team rund um den Regio-Puur.

Fuchs: Der Wocheneinkauf ist einer von drei Betriebszweigen unseres Lieferservices. Dann gehört die wichtige Sparte «Früchte ins Büro» sowie die Gemüseabos und dann noch der Schafuuser Mumpfel dazu. Die Bestellungen des Schafuuser Mumpfel werden von uns zusammengestellt und an die Kunden verschickt.

Habt ihr eine Aufteilung, und wer steht sonst noch hinter dem Regio-Puur?

Fuchs: Bruno ist im Verkauf und ich bin für die IT und das Marketing zuständig. Wir ergänzen uns wirklich super. Er kommt aus dem Verkauf und aus der Geschäftswelt, und ich bringe dafür meine Erfahrung aus der bäuerlichen und der Produzenten-Seite mit.

Brunos Frau Jutta macht unsere Buchhaltung. Gesamthaft sind wir um die zehn Mitarbeiter. Zwei Frauen für die Kistenzusammenstellungen und mehrere Fahrer/innen haben wir für die verschiedenen wöchentlichen Touren.

Wie sieht ein Auslieferungstag bei Regio-Puur aus?

Fuchs: Bis am Mittwoch kommen die Kundenbestellungen rein, welche wir bearbeiten und ausdrucken. Ab 15.00

Uhr gehen dann unsere Bestellungen an die Produzenten raus. Gleichzeitig stellen wir einen Touren- und Fahrplan zusammen, sowie die Rechnungen drucken wir aus. Der Kunde erhält mit seiner Bestellung gleich die Rechnung dazu.

Wir sind ein reiner Lieferservice und haben kaum bis gar keine Produkte an Lager. Dadurch generieren wir kein Foodwaste. Alles wird am Donnerstag oder bei ganz frischen Produkten sogar erst am Freitagmorgen von den Produzenten zu uns geliefert, wir stellen danach die Kundenbestellungen zusammen, und die verschiedenen Liefertouren werden vorbereitet.

Mit wie vielen Lieferanten arbeitet ihr zusammen?

Fuchs: Wir reden meist von unseren Big Five. Da sind unsere fünf Hauptlieferanten, für welche wir regelmässig, eigentlich wöchentlich, Bestellungen erhalten. Dann haben wir noch vier bis fünf kleinere Lieferanten.

Zwischenzeitlich offeriert ihr nicht nur regionale Produkte, sondern auch ausländische Früchte. Warum dies?

Bosshard: Diese Sortiment-Erweiterung machten wir auf Wunsch von Grosskunden. Wir offerieren wöchentliche Früchteabos für ins Büro. Aus diesem Sektor kam der Wunsch für ein ganzjährig breiteres Obstsortiment. Nach eingehender Suche haben wir einen guten Produzenten gefunden. Auch mit unserem Lieferanten für die ausländischen Früchte wissen wir genau, woher und was für eine Qualität die Produkte haben und können darum dahinterstehen. Dies, obwohl es nicht regional ist.

Fuchs: Wichtig ist aber, Früchte, welche hier produziert werden, kaufen wir nicht von auswärtigen Produzenten dazu. Die Früchtebox ist meist in den kälteren Monaten mit 50 Prozent ausländischem und 50 Prozent hiesigem Obst bestückt und im Sommer und Herbst dann wieder vermehrt mit nur regionalen Früchten. Früchte wie Erdbeeren oder Kirschen gibt es erst, wenn unsere regionalen Produzenten diese anbieten.



BILD NICI PETER

Tina Krämer und Nicole Wezstein stellen die Bestellungen zusammen. Insgesamt sechs Touren machen die Fahrer/innen von Regio-Puur jeden Freitag.

Impressum Schaffhauser Bauer

Der «Schaffhauser Bauer» ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Schaffhauser Bauer
Nici Peter (npe)
Lendenbergstrasse 19
8226 Schleithelm
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

AKTUELL IM MUMPFEL Muttertagstasche



Personalisierbare Tasche mit hübschen regionalen Geschenken.

Diese kann abgeholt werden beim Mumpfel/Regio-Puur oder wird am Freitag, 10.5.2024, vor dem Muttertag geliefert. Bestellbar bis spätestens **30. April 2024**: www.mumpfel.ch oder regio-puur.ch

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Mit Freude die Zukunft gestalten



Fängt Cindy Bächtold an vom Lehrgang «Wir gestalten die Zukunft – kompetent, engagiert und vernetzt» zu sprechen, kann sie fast nicht mehr aufhören.

Sie erwartete ja etwas zu lernen, aber dass der Lehrgang so auf ihr ganzes Leben Auswirkungen hätte, damit hatte sie nicht gerechnet.

Cindy Bächtold ist Bereichsleiterin Landi-Läden und Top Shops, verheiratet mit einem Bauern und Mutter von vier Kindern im Primarschulalter. Seit letzten September besucht sie regelmässig den Lehrgang, welcher vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband veranstaltet wird. Thema vom Kurs: «Anliegen wirkungsvoll und bedacht vertreten – sich selbst und andere beherzt leiten – mit Freude die Zukunft gestalten!» Begeistert erzählt sie: «Die einzelnen Module waren genau das, was ich brauche im Geschäft und zu Hause.»

Frauen fühlen sich schlechter

Bei den ersten Modulen ging es um die Persönlichkeitsentwicklung; um das «sich selbst wahrnehmen», aber auch das Wahrnehmen der anderen. Cindy Bächtold findet es spannend, dass die Teilnehmerinnen nicht über ihre Schwächen nachsinnen sollten, sondern: «Was sind meine Stärken? Wer prägte mich durch mein Leben?» Bei diesen Diskussionen kam heraus, dass viele der Teilnehmerinnen glauben: «Ich fühle mich schlechter als die Männer.» Die Männer wüssten mehr als sie, wären kompetenter. «Das hat mich erschreckt», meinte Cindy. «Frauen denken so oft, 'was denken die anderen?'. Ich finde, Männer denken das weniger.»

Echtheit schafft Vertrauen

Wer seine Stärken kennt, sei weniger unsicher und könne besser zu seinen Fehlern stehen. «Mal sagen zu können: Ja, es ging mir wieder mal was 'undere', das ist Echtheit, Authentizität. Das schafft Vertrauen», ist Cindy sich sicher. Das bringt meist mehr Respekt, nicht weniger.

Durch das Betreuen der Ladenleiterinnen hat Cindy Bächtold viel mit Personal zu tun. «Jeder Mensch ist anders und braucht eine andere Führung», sagt sie. «Als gute Leiterin sehe ich den Menschen, erkenne sein Problem und respektiere ihn. Aber gleichzeitig muss ich für das Geschäft hinstehen können.» Früher, als sie ein Problem mit einem Mitarbeiter erkannte, war sie geneigt zu denken: «Ich sehe schon, dass etwas nicht so stimmt... ach, ich sage diesmal nichts...» Durch diese Haltung wurde das Problem meist nur grösser. Mitarbeiter brauchen Respekt, aber auch Klarheit. «Ich bin selber dran bei mir», bemerkt Cindy Bächtold. «Ich hinterfrage mich selbst viel.»

Kind ernst nehmen

Bei der gewaltfreien Kommunikation geht es darum, Bedürfnisse und Gefühle wahrzunehmen; bei sich und beim anderen. «Der Andere hat auch Gefühle, darum seine Reaktion», weiss Cindy. «Das ist extrem spannend beim Kind.» Wenn ein Kind aufgebracht heimkommt oder tobt, fragt sie heute eher: «Warum fühlst du dich so? Warum macht es dich so traurig oder wütend?» So lernt auch das Kind, sich im Klaren über seine Gefühle zu werden. «Erzähl mal...» zeigt dem Gegenüber, sie oder er ist ernst genommen. Das schafft Offenheit, beim Kind oder beim Partner.

Kind ernst nehmen

Bei der gewaltfreien Kommunikation geht es darum, Bedürfnisse und Gefühle wahrzunehmen; bei sich und beim anderen. «Der Andere hat auch Gefühle, darum seine Reaktion», weiss Cindy. «Das ist extrem spannend beim Kind.» Wenn ein Kind aufgebracht heimkommt oder tobt, fragt sie heute eher: «Warum fühlst du dich so? Warum macht es dich so traurig oder wütend?» So lernt auch das Kind, sich im Klaren über seine Gefühle zu werden. «Erzähl mal...» zeigt dem Gegenüber, sie oder er ist ernst genommen. Das schafft Offenheit, beim Kind oder beim Partner.

Vorstand braucht Teambildung

Schliesslich geht es im Lehrgang über die Arbeit in der Öffentlichkeit, in Vereinen oder in der Politik. Über Politik hat sich Cindy Bächtold noch nicht so viel Gedanken gemacht. Zurzeit ist sie im Vorstand der Landi Schleitheim und Mitglied im Landfrauenverein Schleitheim.

«Im Vereinsvorstand ist es anders als im Geschäft», sinniert Cindy. «Du bist froh, wenn jemand es macht. Hier geht es darum zu lernen mit jedem zusammenzuarbeiten; ein Team zu bilden, das gut funktioniert.» Es geht zuerst darum, seiner eigenen Stärken bewusst zu werden und sich so wohler zu fühlen. «Wenn du dich wohl fühlst, vertraust du dich zu fragen und kannst auch auf andere eingehen», lernte Cindy. Es bringt nämlich jeder etwas in die Gruppe. Auch der Bremsklotz oder der, welcher immer am Reden ist, hat Wichtiges beizutragen. Versteht der Präsident, den Vorstand gut zu führen, gehen die Vorstandsmitglieder gerne an die Sitzungen. Vorstandsmitglieder können viel dazu beitragen mit der Haltung und dem bewussten Hören auf die anderen.

Der Lehrgang begann letzten September und läuft bis Mitte August. Es ist noch möglich, die letzten drei Module einzeln zu besuchen. Informationen unter www.landfrauen.ch

Marianne Stamm

TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Weinbauer mit Hingabe und Leidenschaft

Der «Weinbau zur Sonne» ist einer von 21 Weinkellern, die dieses Wochenende und am 1. Mai zur Degustation ihrer ausdrucksstarken Weine einladen. Auf knapp acht Hektaren baut Familie Gasser verschiedene Rebsorten an. Dazu kommen auf dem IP-Suisse-Betrieb Ackerbau, Wiesland und Buntbrachen.

Es ist ein schöner alter Gewölbekeller, in dem Dominik und Bianca Gasser Gesellschaften verköstigen und mit ihrem Wein beglücken. Während der Weindegustation am 27. und 28. April sowie am 1. Mai werden hungrige Gäste im Keller wärschafte Verpflegung finden. Die Weindegustation findet aus praktischen Gründen in einem eigens hergerichteten Raum auf Ebene der Strasse statt. Hier können sich die Gäste durch eine erkleckliche Anzahl unterschiedlicher Qualitätsweine durchprobieren und sich vom Winzer persönlich erzählen lassen, womit die speziellen Aromen zusammenhängen.

Und da gibt es von den 7,5 Hektar Reben am Hallauer Berg eine grosse Auswahl zu kosten: «Unsere Hauptsorten sind der regionstypische Blauburgunder und der Riesling Silvaner», erzählt Dominik Gasser, der vor fünf Jahren den Rebbertrieb von seinen Eltern Walter und Christa übernommen hat. Dazu gibt es Spezialitäten wie den eher südlich anmutenden Cabernet Dorsa und den im Klettgau selten anzutreffenden Kerner oder den Federweissen. Der Kerner entsteht aus einer durch Trollinger und Riesling gekreuzten weissen Traubensorte und entfaltet ein exotisches Bouquet mit einer gewissen Restsüsse, die besonders bei Frauen gut ankommt. Der Federweisse entsteht – anders als man denken könnte – aus blauen Trauben. «Doch direkt ab Presse und ohne die Maischengärung ist auch der Saft der blauen Traube fast ohne Farbe», erklärt Gasser. Der Rotwein erhalte seine Farbe durch die Gärung mit den Beerenhäuten und dem Traubenfleisch.

Spezielle Reblage

Ein weiterer sehr spezieller Wein vom «Weinbau zur Sonne» ist der Tacherwii, dessen Trauben von einer ganz besonderen Reblage stammen. «Der Bodentyp dieses Rebhangs eignet sich sehr gut für spezielle Pinot Noirs», erklärt Gasser. Das Erlebnis beim Trinken von Weinen sei individuell. «Ob es eher eine rote Beere ist, die man herausschmeckt, oder ob es in Richtung Brombeere geht, empfindet nicht jeder oder jede gleich», ist für den Winzer klar. Am besten merke man die Geruchs- und Geschmacksunterschiede bei einer Degustation, wo man nacheinander verschiedene Geschmacksvarianten probiere. Genau dafür seien die offenen Weinkeller im Klettgau ja gedacht.

Arbeit im Rebberg

Bevor Dominik und seine Frau am 27./28. und noch einmal am 1. Mai ihre zehn Weinkreationen in die Degustationsgläser füllen, gibt es jedoch im Rebberg noch viel zu tun. Obwohl er im Weinberg gerade junge Rebstöcke anpflanzt, hat sich der 33-jährige Weinbauer für ein Gespräch mit dem «Schaffhauser Bauer» Zeit genommen. Auf einen Besuch im Weinberg müssen wir leider wegen des regnerischen Wetters verzichten. Ein Foto machen wir



BILD ANITA MERKT

Direkt beim Wohnhaus haben die Rebstöcke der Familie Gasser schon ausgetrieben.

neben den Rebstöcken beim Wohnhaus, wo das sommerliche Wetter der ersten Aprilhälfte die Triebe bereits ausschlagen liess. «Im Rebberg sind die jungen Triebe schon bis zu fünf Zentimeter lang», berichtet Gasser. Wie alle Weinbauern hat Gasser gehofft, dass die bereits ausgetriebenen Reben trotz des Temperatursturzes und des Frosts in der Nacht auf Montag keine Schäden davontragen. Leider musste er nach der Frostnacht feststellen, dass mehr als die Hälfte seiner Weisswein- und Spezialtrauben geschädigt sind.

In den grossen Ökonomiegebäuden auf der anderen Seite der Haingartenstrasse sind noch immer drei Kutschpferde untergebracht. Zeitweise hielt Familie Gasser bis zu sieben Pferde. «Die Pferde sind die grosse Leidenschaft meiner Eltern», erzählt Gasser. Auch heute bieten Christa und Walter Gasser Kutschfahrten durch die Rebberge an. «Das liess sich sehr gut mit dem Verkauf der hauseigenen Weine kombinieren», erzählt Gasser. Da weder er noch seine Geschwister die Pferdeleidenschaft seiner Eltern geerbt hätten, werde er das Gewerbe mit den Kutschfahrten jedoch nicht weiterführen. Weil er auf andere Weise neue Kunden gewinnen wollte, beteiligte Gasser sich letztes Jahr zum ersten Mal an den offenen Weinkellern.

Lieber Rebberbauer statt Önolog

Vinifizieren lässt Gasser den Grossteil seiner Trauben in der Weinkellerei Rimuss und Strada Wein AG

in Hallau. Die Spezialitätenweine machen zum Teil kleinere lokale Kellereien. Die Lehre zum Winzer hat Gasser nach der Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker bei einem grösseren Weinbaubetrieb mit Kellerei absolviert. Obwohl zur Winzerausbildung auch das Produzieren von Weinen gehört, «sehe ich mich klar als Rebberbauer und nicht als Önologen», sagt er. Da ein Teil der Winzerausbildung mit den Weintechnologen zusammen erfolgt, ist der Rebberbauer mit dem Weinherstellungsprozess in der Kellerei sehr vertraut. Da er nicht alles selbst machen kann, konzentriert sich Gasser lieber auf die Arbeiten im Rebberg.

Zu den strengen Zeiten lässt sich die Familie dabei von bis zu 15 Teilzeitangestellten unterstützen. «Ein Grossteil davon sind Pensionierte», erzählt Gasser. Sie helfen, überzählige Triebe auszubrechen, die Rebzweige ins Drahtgeflecht zu ziehen oder die Rebstöcke im Juli zu entlauben, damit die Trauben genug Luft und Sonne bekommen. Der Höhepunkt des Rebjahres ist die herbstliche Weinlese. «Das ist für alle auch eine Art Belohnung für die strenge Arbeit übers ganze Jahr», so Gasser. Die Familie gibt sich jedes Jahr grosse Mühe, die Traubenernte so zu organisieren, dass sie für alle Beteiligten ein geselliges Erlebnis wird. «Es gibt für alle einen feinen Zmittag, und es geht eher lustig und heiter zu», findet Gasser. Geselliges Zusammensein ist schliesslich das, was Menschen auf der ganzen Welt mit dem Weingenuss verbinden.

Anita Merkt



BILD SBLV

Der Lehrgang «Wir gestalten die Zukunft» ermutigt Frauen, ihre Stärken wahrzunehmen und bewusst ihr Heute und die Zukunft in die Hand zu nehmen.



BILD ANITA MERKT

Im Gewölbekeller des Wohnhauses der Familie können sich die Gäste während der Degustationstage verköstigen.

DAS SCHWARZE BRETT

Offene Weinkeller

27./28. April und 1. Mai
Schaffhauser Winzer öffnen ihre Weinkeller und laden zur Degustation ihrer Weine ein.
www.deutschschweizerwein.ch

Tag der offenen Weinkeller bei Gysel Weine, Hauptstrasse 17,

Wilchingen

Samstag, 27. April und 1. Mai,
jeweils von 11.00 – 18.00 Uhr

Frühlingsdegustation Wein & Bier bei Rüedi Wein & Getränke Gächlingen

1. Mai, ab 11.00 Uhr.
GVS Weine aus der Region, eigene

Weine und Aktuelles von der Brauerei Falkenbier. Zur Stärkung feine Böllendünne & Hot-Dog

Frühlingsdegustation

Graf & Gräfin in Oberhallau
27. April, 13.00 – 18.00 Uhr
28. April, 12.00 – 18.00 Uhr
1. Mai, 10.00 – 18.00 Uhr

Mit Verpflegung und Kreativmarkt

Online-Fachabend «Stallklima und Reduktion von Hitzestress»

Dienstag, 30.4.2024, von 19.30 – 21.00 Uhr, Login ab 19.15 Uhr,
Strickhof, Team Tierhaltung

Freitag, 17. Mai 2024, ab 17.00 Uhr,

Fronwagplatz Schaffhausen

Auf einen Schwatz mit der landwirtschaftsnahen Bundes- und Kantonspolitik:
Esther Friedli, Cornelia Stamm Hurter, Dino Tamagni, Hannes Germann, Thomas Hurter, Martin Hübscher, Martin Haab und weitere.